

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ РОДИТЕЛЕЙ ПО ПИТАНИЮ В ДЕТСКОМ САДУ

Можно ли приносить ребенку свою еду из дома?

Ответ: Нет.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции должна отбираться суточная проба. Приготовленная пища хранится не более двух часов. Должны быть соблюдены условия как хранения, так и употребления.

Можно ли приносить сладкие угощения в детский сад?

Ответ: Нет.

Любой продукт поступающий в учреждение к массовому употреблению детьми должен иметь удостоверяющие документы.

Как обрабатывается посуда?

Ответ: Посуда механическим способом освобождается от остатков пищи. Ополаскивается под проточной водой горячей водой (t не ниже 45 °C). Помещается в посудомоечную машину и моется с помощью моющего средства при температуре 90°C. В условиях осуществления карантинных мероприятий проводится дезинфекция посуды согласно инструкции к используемому дезинфицирующему средству.

Есть ли в детском саду вегетарианское меню?

Ответ: Нет.

Питание детей осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Можно ли готовить в детском саду макароны по-флотски?

Ответ: Нет.

Согласно Приложению 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 макароны по-флотски содержатся в списке запрещенной пищевой продукции.

Какова температура подачи пищи?

Ответ: В соответствии с методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.):

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С.

- готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

- кисломолочные продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С (+/- 2 °С), один час. Кефир, ряженку, бифидок порционируют в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей в групповых ячейках.

Почему детям не дают сосиски и колбасу?

Ответ: Данные продукты относятся к перечню пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Какой сок дают детям возраста 1-3 года?

Ответ: Сок яблочный для детей до 3-х лет.

Что делают воспитатели если ребенок отказывается есть в детском саду?

Ответ: Воспитатель в игровой и познавательной форме объясняет ребенку необходимость получения организмом пищи, согласно его возраста. Насильно ребенка есть никто не заставляет, это может навредить аппетиту и психике малыша.

Должно ли меню утверждаться Роспотребнадзором?

Ответ: Нет. Меню утверждается руководителем учреждения.